

Департамент образования
 Администрация г. Екатеринбурга
 Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
 Средняя общеобразовательная школа № 95 Екатеринбурга
 620098, г. Екатеринбург, пр. Космонавтов, 65,
 тел/факс 8 (343) 330-37-77, 330-43-43, E-mail: school95ekb@mail.ru

Акт проверки
 питания в столовой МАОУ СОШ № 95

Дата проведения проверки « 11 » декабря 2025 г.

Время 10-20

Цель: проверка организации и качества питания в школьной столовой, соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение санитарно-гигиенических требований в школьной столовой.

Состав комиссии

1. Ширинкина Л. Л.
2. Мартынова Т. В.
3. _____
4. _____
5. _____

Проведена проверка школьной столовой МБОУ СОШ № 95
 На момент проверки установлено:

№	Контролируемый объект	Результата проверки
1.	Контроль за соблюдением графика работы столовой, приема пищи - соблюдается / не соблюдается)	<u>соблюдается</u>
2.	Питание организовано для обучающихся классов	<u>б, 10, 11</u>
3.	Меню соответствует / не соответствует утвержденному руководителем школы меню	<u>соответствует</u>
4.	Наличие в обеденном зале фактического меню, утвержденного руководителем школы, соответствие двухнедельному меню по составу в массе порций	<u>в малом</u>
5.	Органолептическая оценка блюда	<u>соотв. норм</u>
6.	Индекс несъедаемости блюд – много блюд осталось нетронутыми, съедено более 50% блюд, съедено более 80% блюд	<u>70% съедено</u>
7.	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/ не соответствует	<u>соответствует</u>
8.	Соблюдение температурного режима (при накрывании) – соответствует / не соответствует	<u>соответствует</u>
9.	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока(внешний вид, спец. Одежда) – соблюдается / не соблюдается	<u>соблюдается</u>
10.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока, обеденного зала (удовлетворительно/ неудовлетворительно)	<u>удовлетворит.</u>

11.	Классные руководители сопровождают/ не сопровождают учащихся на обед	сопровождают
12.	Наличие условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся (исправность смесителей, наличие горячего и холодного водоснабжения, дозаторов с мылом, бумажных полотенец)	соотн. норме
13.	Обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в обеденный зал	соотн. норме
14.	Проводится ли уборка обеденных столов, скамеек после каждого накрытия, использование рециркуляторов для обеззараживания воздуха	проводится
15.	Наличие информационного стенда в обеденном зале, где размещены нормативные акты по организации школьного питания	имеется

Выводы: Имеется оформление в соответствии с нормами Санитарной книжки.

Рекомендации:

Члены комиссии:

1. Мартынова О.В.
2. Щербакова Е.У.
- 3.
- 4.
- 5.

(Handwritten signature)

Заведующая производством с данным актом ознакомлена

Луковкина М.Г.

(Handwritten signature) « 11 » декабрь 2025